



Ambassade de France en Géorgie



Restaurant Qalaqi

Inauguration du restaurant Qalaqi

Premier restaurant en Géorgie accueillant un chef étoilé

L'inauguration du restaurant « Qalaqi », et de sa « Salle de Bronze », spécifiquement dédiée à la dégustation du menu à cinq plats du chef étoilé Nicolas Isnard, se tiendra le 16 mai 2018 à Tbilissi.

La cérémonie d'inauguration bénéficie du haut patronage de l'Ambassade de France. A cette occasion, un cocktail préparé par le chef étoilé Nicolas Isnard et le chef cuisinier du restaurant « Qalaqi » David Tavernier sera offert aux invités, en présence de l'Ambassadeur de France M. Pascal Meunier ainsi que de représentants du gouvernement géorgien et du corps diplomatique.

Par son activité, le restaurant Qalaqi contribue à la promotion de la culture française, dont la gastronomie et les arts de la table sont une composante essentielle, reconnue au patrimoine de l'Unesco. L'arrivée de cet établissement en Géorgie revêt par ailleurs une grande importance pour le développement du secteur de la restauration dans le pays.

Le chef : Nicolas Isnard

A la suite de son apprentissage aux « Terrasses du Lido » à Sète et après l'obtention de son diplôme en 1998, Nicolas Isnard dépose ses casseroles au restaurant « Le Prieuré » à Villeneuve-lès-Avignon. Dans ce « Relais & Châteaux » qui détient une étoile au Guide Michelin, il exerce les fonctions de chef de partie. En 2002, il devient chef de partie à « La Rotonde » à Lyon, restaurant possédant, quant à lui deux étoiles. L'année suivante, il regagne le sud pour rester durant deux années chef de cuisine adjoint à l'« Auberge du Vieux Puits », parée, elle aussi, de trois étoiles. Il y fait la rencontre de David Le Comte, avec lequel il ouvre en 2008 à quelques minutes de Dijon son restaurant l'« Auberge de la charme ». Huit mois après leur installation à Prénois, ils décrochent leur première étoile Michelin.

L'« Auberge de la Charme » demeure un formidable terrain de jeu où le duo est à la tête d'une équipe fidèle, mais l'envie de s'ouvrir au monde a toujours été dans leurs gènes. « Nous sommes les premiers VRP (voyageur, représentant et placier) de notre maison. Aujourd'hui, il faut savoir cuisiner, manger et se vendre », insiste Nicolas. C'est ainsi qu'il a pris son bâton de cuisinier et est parti vendre le savoir-faire de la maison. D'abord à proximité, en reprenant le « Bistrot des halles » au centre de Dijon, puis en s'ouvrant au monde et plus particulièrement à l'Asie. Cette ambition s'est matérialisée l'année dernière avec l'ouverture à Chiang Mai en Thaïlande du restaurant « Oxygen dining room » avec la chaîne d'hôtel X2.

La vie envoie désormais Nicolas Isnard à Tbilissi en Géorgie où il ouvre le nouvel établissement « Qalaqi ». De Prénois à Tbilissi, il n'y a qu'un pas que Nicolas Isnard a franchi allègrement.

« Il y a une envie d'entreprendre, une envie de se développer »

Nicolas Isnard

Venez nombreux découvrir les plats de la haute gastronomie française !!!



საფრანგეთის საელჩო საქართველოში



რესტორანი ქალაქი

რესტორან ქალაქის გახსნა

პირველი რესტორანი საქართველოში, რომელსაც მიშელინის ვარსკვლავის მფლობელი შეფი ყავს

2018 წლის 16 მაისს თბილისში იხსნება რესტორანი « ქალაქი » და მისი „ბრინჯაოს დარბაზი“, სადაც სტუმრებს მიშელინის ვარსკვლავის მფლობელი შეფი ნიკოლა იზნარის შექმნილი მიშელინის სტანდარტების მენიუს დაგეგმვება შეეძლება.

რესტორნის ოფიციალური გახსნა საფრანგეთის საელჩოს პატრონაჟით იმართება. სტუმრებს, რესტორანი „ქალაქის,, მიშელინის ვარსკვლავის მფლობელი შეფის ნიკოლა იზნარის და აღმასრულებელი შეფის დევიდ ტავერნიეს მიერ მომზადებული ფურშეტით გაუმასპინძლდებიან, საფრანგეთის ელჩის ბატონ პასკალ მენიეს, ასევე საქართველოს მთავრობისა და დიპლომატიური კორპუსის წარმომადგენლების თანდასწრებით.

თავისი საქმიანობით, რესტორანი « ქალაქი » პოპულარიზაციას უწევს ფრანგულ კულტურას, რომლის, იუნესკოს მიერ აღიარებული გასტრონომია და სამზარეულო ხელოვნება მის არსებით კომპონენტს წარმოადგენს. ამგვარად, ამ დაწესებულების საქართველოში გახსნა ძალიან მნიშვნელოვანია სარესტორნო ბიზნესის განვითარებისთვის.

შეფუძარებული : ნიკოლა იზნარი

ქალაქ სეტში არსებულ რესტორან Terrasses du Lido» ში დახელოვნებისა და 1998 წელს დიპლომის აღების შემდეგ, ნიკოლა იზნარი საბოლოოდ ვილნე-ლე-ავინიონში არსებულ რესტორან «Le Prieuré»-ში დაფუძნდა. ამ პერიოდში, მიშელინის ვარსკვლავის მქონე Relais & Châteaux -ს ქსელში მზარეულის პოზიცია ეკავა. 2002 წელს, ლიონში არსებულ 2 მიშელინის ვარსკვლავის მფლობელ რესტორან La Rotonde –ში გადავიდა ასევე მზარეულის პოზიციაზე. შემდეგ წელს, იგი სამხრეთში დაბრუნდა სადაც ასევე მიშელინის 3 ვარსკვლავის მფლობელ რესტორან «Auberge du Vieux Puits»-ში ორი წელი დარჩა როგორც შეფმზარეულის დამხმარე. აქ იგი დავით ლე კომპტს შეხვდა რომელთან ერთად 2008 წელს დიჟონთან ახლოს რესტორანი « Auberge de la charme » დააარსა. პრენუაში დაფუძნებიდან რვა თვის შემდეგ მათ მიშელინის პირველი ვარსკვლავი აიღეს კიდეც.

რესტორანი «Auberge de la charme » არაჩვეულებრივი ადგილია სადაც ეს წყვილი ერთგულ გუნდს ხელმძღვანელობს, მაგრამ სამყაროს დაპყრობის სურვილი ყოველთვის გენებში ქონდათ. « ჩვენ ჩვენი დაწესებულების პირველი VRP -ები (მოგზაური, წარმომადგენელი, კომერსანტი) ვართ. დღეს უნდა შეგეძლოს კარგად მომზადება, ჰამა და გაყიდვა » აცხადებს ნიკოლა. ასე რომ აიღო თავისი მზარეულის ჯოხი და წავიდა მსოფლიოსთვის თავისი ხელოვნების გასაცნობად. თავდაპირველად არც ისე შორს, დიჟონის ცენტრში ბისტრო «Les halles»-ი გახსნა, შემდეგ კი გეზი აზიისკენ აიღო. ეს ამბიცია მატერიალიზებულ იქნა შარშან ტაილანდის ქალაქ ჩიანგ მაიში სასტუმროების ქსელ X2 თან ერთად რესტორან “ Oxygen dining room ” ის გახსნით.

ცხოვრებამ ნიკოლა საქართველოში, თბილისში, ჩამოყვანა სადაც ახალ რესტორან « ქალაქს » ხსნის. პრენუადან თბილისში, ერთი ნაბიჯი რომელიც ნიკოლა იზნარმა ხალისიანად გადადგა.

« არსებობს მეწარმეობის სურვილი, განვითარების სურვილი »

ნიკოლა იზნარი

მობრძანდით და დააგემოვნეთ უმაღლესი ფრანგული გასტრონომიის კერძები!!!